

University of Groningen

## De oplosbaarheid van het aardappelglobuline (tuberine)

Hofstee, Jan

**IMPORTANT NOTE:** You are advised to consult the publisher's version (publisher's PDF) if you wish to cite from it. Please check the document version below.

*Document Version*

Publisher's PDF, also known as Version of record

*Publication date:*

1949

[Link to publication in University of Groningen/UMCG research database](#)

*Citation for published version (APA):*

Hofstee, J. (1949). *De oplosbaarheid van het aardappelglobuline (tuberine)*. s.n.

### Copyright

Other than for strictly personal use, it is not permitted to download or to forward/distribute the text or part of it without the consent of the author(s) and/or copyright holder(s), unless the work is under an open content license (like Creative Commons).

The publication may also be distributed here under the terms of Article 25fa of the Dutch Copyright Act, indicated by the "Taverne" license. More information can be found on the University of Groningen website: <https://www.rug.nl/library/open-access/self-archiving-pure/taverne-amendment>.

### Take-down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

Downloaded from the University of Groningen/UMCG research database (Pure): <http://www.rug.nl/research/portal>. For technical reasons the number of authors shown on this cover page is limited to 10 maximum.

## 5. SAMENVATTING.

Voorgaand onderzoek ontstond naar aanleiding van twee praktische vragen die bij de eiwitwinning uit aardappelvruchtwater waren gerezen. N.l. de vraag waarom door aanzuren gepraecipiteerd eiwit slechts gedeeltelijk reversibel oplosbaar is en waarom dit eiwit bij indrogen zwart kleurt. Hierbij bleek dat het „isoelectrische” eiwit van *Cohn* sterk verontreinigd was. Er werd de veronderstelling gemaakt dat dit eiwit-praeparaat in feite een complex coacervaat zou zijn van betrekkelijk constante samenstelling. Er werd getracht dit complex in zijn componenten uiteen te leggen door het vruchtwater met kalk te behandelen, waardoor de negatieve componenten werden verwijderd. Van het zo verkregen eiwit werd verondersteld dat het de zuivere eiwitcomponent zou voorstellen. Hiervoor werden argumenten aangevoerd. Dit eiwit werd analytisch en colloïdchemisch onderzocht en in dit opzicht vergeleken met het complex. Het nieuwe eiwit bleek zich te gedragen als een normaal eiwit met een isoelectrisch punt bij pH 5.8. Het was reversibel oplosbaar en kleurde niet meer zwart. Bij de bestudering van het kalkneerslag werd hierin een interessante stof aangetroffen die vermoedelijk identiek is met een stof die door Lewis en Doty in de aardappel is gevonden en die door hen beschouwd wordt als de voorloper van de zwartkleurende stof. De resultaten van de verrichte oplosbaarheidsproeven werden tenslotte samengevat, waarbij getracht werd een samenhangend beeld te geven van de invloed van de overige bestanddelen van het vruchtwater en die van speciaal toegevoegde electrolyten op de oplosbaarheid van het aardappeleiwit.